Nr. 20. **Kraków, 15. października 1910** **Rok III.**

GAZETA PIEKARSKA

„GAZETA PIEKARSKA“
wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.



Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Koledzy!

Celem należytego uregulowania nakładu naszej gazety, zwracamy się do Szanownych, Kolegów i Prenumeratorów naszego pisma upraszamy, którzy z zapłatą prenumeraty „Gazety piekarskiej“ zalegają, bądź też prenumeratę za przypadające półrocze uiścić mają, *aby prenumeratę tę niezwłocznie pod adresem: Administracya „Gazety piekarskiej“ Kraków, Garbarska 12. nadesłali.* Niska cena prenumeraty uprzystępnia każdemu z Kolegów abonowanie i czytanie pisma fachowego, broniącego naszych tak wspólnych jak i poszczególnych interesów piekarskich. Wszystkie inne zawody mają swoje, znacznym rozwojem cieszące się zawodowe pisma, dlaczegóżby więc nasz, jeden z najstarszych, przemysł piekarski, nie miał mieć zorganizowanej rzeszy, *której rzecznikiem jest wyłącznie nasze zawodowe pismo „Gazeta piekarska“.*

Niech żaden z Kolegów nie zwleka z zaprenumerowaniem „Gazety piekarskiej“, poddając się opieszałości, godnej w tym wypadku niecywilizowanego człowieka. Niech każdy pomni, że *obowiązkiem jest jego zawód swój z godnością i wiedzą fachową podnosić,* pracować przy współudziale zrzeszonych Kolegów dla dobra naszego kraju a tem samem *dobra własnego,* dążąc do udoskonalenia i należytego rozwoju przemysłu.

Piekarz, nie powinien być tylko „piekarzem w piekarni“ — powinien on w wolnych od codziennej pracy chwilach wspólnie z innymi Kolegami pracować nad *lepszą swoją egzystencyą,* niezależną od wiatru skartelowanych giełd zbożowych, niezależną od pressyi często dziś samo narzucających się pseudo — opiekunów robotniczych, wreszcie powinien dbać na zewnątrz o *swoją godność obywatela kraju i państwa. „W górę serca“* — powiedzmy sobie, otrząśnijmy się już raz z tego letargicznego snu, w który nas brak energii i wyszkolenia umysłowego wtrąca. Pracujmy nad własną naszą, dzieci naszych, niemniej ojczyzny naszej przyszłością, pamiętając, że *zbrodnią jest usuwać się od wspólnej pracy dla wspólnych celów.*

Jesteśmy zatem niewątpliwie przekonani, że żadnego z Kolegów *nie braknie,* któryby nie prenumerował naszej gazety, a co za tem nie brał udziału w koniecznej naszej wspólnej pracy organizacyjnej, o której na innem miejscu pomówimy. Cena prenumeraty uwidoczniona jest w nagłówku gazety.

Koledzy, nadsyłajcie bezzwłocznie prenumeratę, czytajcie „Gazetę piekarską“, jednajcie jej nowych czytelników.

Prosimy również Sz. Kolegów o przesyłanie nam korespondencyj tyczących się spraw w piśmie naszem poruszanych, a chętnie takowe zamieścimy.

Redakcya.

1)

Za grzechy ojca.

przez *S. S.*

I.

Trzecia godzina po północy biła na wieżach Amsterdamu, wielkiego miasta handlowego. Uderzenia zegarów zrazu ciężkie i silne, słabły i głuchły coraz bardziej, aż wreszcie echem zamarły w oddali. Stróże nocni szli krokiem miarowym po pustym bruku i z ulicy na ulicę głosem świstawki oznajmiali nową godzinę.

Noc była zimowa, jak zwykle w grudniu mroźna, lecz pogodna. Śnieg, który kilka dni przedtem spadł bardzo obficie, zamarzł i skrzypiał pod stopami przechodniów.

— Dzień dobry przyjacielu! Temi słowy powitał stróż nocny razem z swoim towarzyszem młodego człowieka, który bez tchu prawie pędził z wysokiego mostu prosto ku nim w chwili, kiedy właśnie wejść mieli do domku strażniczego, położonego tuż nad wodą.

— Stróże, powiedzcie mi z łaski swojej, czy nie ma gdzie w pobliżu apetki? — pytał się młodzieniec biednie, lecz łędogo ubrany.

— Idź prosto ulicą do końca, a potem trzeci dom na lewo, — brzmiała odpowiedź.

Zanim stróże zdołali się zapytać, kto chory i co mu dolega, młodzieniec zniknął im już z oczu.

— Hm, ten także z pewnością jest zdania, że z każdego niepotrzebnego słówka, trzeba będzie zdawać rachunek, — rzekł jeden ze stróżów.

— A może kto chory na cholerę, — odpowiedział drugi. — To nieszczęsne choróbsko wszędzie teraz grasuje. Lepiejby zrobił, żeby sobie dał pokój z lekarstwami, które w takich razach psu na budę się nie zdadzą.

Obydwaj stróże weszli do domku, zapalili małe gliniane fajeczki, popijali kawę, grzali ręce nad żarzącym ogniem się i opowiadali sobie o tęgim mrozie i obrzydliwej cholerze, której nawet trzydziestostopniowy mróz wytępić nie może.

Tymczasem młody wędrowiec wpadł do oznaczonej kamienicy. Po godle umieszczonem nad drzwiami, a przedstawiającem salamandrę w ogniu pływającą, a jeszcze bardziej po zapachu właściwym każdej aptece, poznał dostatecznie, że nie zbłądził.

Zadzwonił; nikt się nie odezwał. Pociągnął za rączkę od dzwonka; znowu to samo uparte milczenie. Zniecierpliwiony szarpnął za dzwonek poraz trzeci aż oderwana rączka została mu w dłoni. To skutkowało; zrobił się ruch w domu, a po chwili otworzyło się na trzeciem piętrze okno, z którego ukazała się głowa w nocnej czapeczce, pozawijana w ciepłe chustki.

— Kto tam i czego chce — pytał głos surowo.

— Ach łaskawy panie, matka mi nagle zachorowała. Daj mi pan jakie leki na uspokojenie boleści.

— Kim jesteście? zabrzmiał głos jeszcze surowiej.

— Ach, pan mnie nie zna, nazywam się Henryk Roderiks. Przybiegłem do pana, nie mogę zostawić matki bez ratunku. Na Boga, dopomóż mi pan.

— Kochany przyjacielu, bardzo żałuję, ale nie mogę. Jestem sam słaby, a mój prowizor nie sypia w tym domu, zresztą bez recepty lekarza, nie wy-

Do czynu!

Do czynu — wołamy — *precz z opieszałem zwlekaniem!* Dzień 16. lipca 1910 zapisał się chlubnie na kartach historyi przemysłu piekarskiego naszego kraju. Dzień ten, w którym zebrani na wiecu w Krakowie przedstawiciele naszego zawodu z całego kraju uchwalili *jednogłośnie* założenie „Związku stowarzyszeń majstrów piekarskich“, jednego dla zachodniej Galicyi z W. Ks. Krakowskiem w Krakowie, drugiego dla wschodniej Galicyi i Bukowiny z siedzibą we Lwowie, — musi być bezsprzecznie zaliczonym do dni najpoważniejszych wydarzeń w rozwoju naszego zawodu. Związki te, jako Stowarzyszenia centralne, mają bardzo wielką doniosłość.

Przedewszystkiem — jak to już poprzednio wyjaśniliśmy — pojedyncza jednostka społeczna, nigdy nie może działać dla dobra, czy to poszczególnego zawodu, czy też w ogóle, tak skutecznie, jak działa dobrze zorganizowany zespół. Ten zespół, ale zespół jednolicie i konsekwentnie myślący, któryby w danym wypadku rozporządzał wpływami u Rządu, odpornością na wszelkie zamachy bądź to na ciągły rozwój, bądź też na nowe pojedyncze zdobycze na polu ekonomicznem naszego stanu, któryby wreszcie był zdolnym postawić u ster rządzących i miarodajnych swoje *słuszne żądania człowieka i obywatela* — da się osiągnąć jedynie przez założenie *związkowej organizacyi.* Ta organizacya powinna być niejako organem, którego głosy złożone z poszczególnych cechów piekarskich i członków, powinny grać harmonią zgody i jedności a grać powinny tonem, któryby silnem echem odbijał się w parlamentarnej sali, przypominając w stosownych chwilach, że zawód piekarski to *poważna cząstka społeczeństwa, która ma prawo do należytego traktowania jej i spełnienia słusznych jej postulatów.*

W szczególności więc zadaniem Związku będzie w pierwszym rzędzie *stać na straży praw pojedynczych majstrów piekarskich, dbać o rozwój przemysłu piekarskiego, a obok tego pielęgnować wśród członków wiedzę i ducha narodowego.* To ostatnie szczytne ideały, były zawsze myślą przewodnią u naszych praojców, to też liczne karty historyi polskiej wskazują, że cechy rzemieślnicze umiały i potrafiły skutecznie nawet orężnie bronić ziemi ojczystej i własną piersią zasłaniać ją od nieprzyjacielskich ciosów.

Przypatrzmy się rzemieślnikom na murach obleganego Krakowa, przypomnijmy sobie dzielną obronę Nowego Sącza za czasów Jana Kazimierza— któż to krew swoją przelewał na wałach obronnych, jak nie Brać od młota, dzieży i igły.

Tego spadku duchowego po naszych ojcach nie wolno nam zatracać obojętnością i zapomnieniem. Żyjąc w czasach pokojowych, winniśmy prace swoje około dobra i niezawisłości ojczyzny przenieść na pole wiedzy i kultury.

Zakreśliwszy myśl przewodnią, jaką Związek w przyszłych swych pracach kierować się będzie, pozostaje nam obecnie najprymitywniejsze zadanie, mianowicie *wprowadzenie powziętej na wiecu w dniu 16. lipca b. r. myśli w czyn.*

W tej mierze więc odzywamy się do Was Sz. Koledzy serdecznemi słowy: Do czynu Koledzy! Precz z opieszałością! Gdziekolwiek w obrębie Izby handlowej krakowskiej tj. w zachodniej części kraju istnieją samoistne stowarzyszenia majstrów piekarskich (cechy) powinny *bezzwłocznie* powziąć uchwałę Walnego zgromadzenia w celu przystąpienia do „Związku stowarzyszeń majstrów piekarskich w Krakowie“, gdzie niema osobnych cechów piekarskich, powinni pojedynczy majstrowie piekarscy zgłaszać zaraz swe przystąpienie pojedynczo. To samo powinny bezzwłocznie uczynić stowarzyszenia we wschodniej części kraju, mianowicie w obrębie Izb handlowych lwowskiej i brodzkiej położone a także pojedynczy majstrowie przystępując do „Związku majstrów piekarskich“ we Lwowie.

Należy bez najmniejszej zwłoki nadesłać deklaracyę przystąpienia wedle wzoru niżej podanego:

Do Szanownego tymczasowego Wydziału „Krajowego Związku majstrów piekarskich“
w Krakowie
ul. Garbarska l. 12.
(we Lwowie
ul. Torosiewicza 11).

(Podpisany przystępuje) — Podpisane Stowarzyszenie uchwaliło na walnem zgromadzeniu w dniu . . 1910. odbytem, przystąpić do założyć się mającego *„Krajowego Związku stowarzyszeń majstrów piekarskich“ dla zachodniej (wschodniej) Galicyi z siedzibą w Krakowie (we Lwowie),* a to jako członek zwyczajny.

. . . . . . dnia . . . . . 1910.
Pieczątka. Podpis.

Wkładki, jakie każde stowarzyszenie jako członek związkowy oraz pojedynczy majstrowie (tam gdzie niema cechu piekarskiego) opłacać będą, są stosunkowo bardzo małe.

Wszystkie takie nadesłane deklaracye przystąpienia zostaną wraz z statutem przesłane jako załączniki do Namiestnictwa, celem zatwierdzenia statutu. *Prosimy zatem o bezzwłoczne ich nadsyłanie.*

Równocześnie też i nasze pismo przejdzie na własność obu związków, a członkowie związku będą je otrzymywali darmo, dopóki to jednak nie wejdzie w życie, należy, stosując się do naszej odezwy w wstępnym dzisiejszym artykule zamieszczonej — prenumeratę za przypadające półrocze rychło nadesłać.

O rozwoju i czynnościach przedwstępnych będziemy Sz. Kolegów w każdym numerze informowali.

Koledzy! — budźmy się! — do czynu!

Z koleżeńskiem pozdrowieniem
Leon Bałuk.

O czystości w piekarniach.

II.

(Dokończenie).

Hygiena w lokalu piekarnianym, czy to w pracowni, czy sklepie, jest bezwarunkowo konieczną. Faktem jest, że narody pielęgnujące hygienę a zatem czystość, są odporne na liczne nieraz epidemiczne zarazy. — Wedle ogólnych praw natury, każde żyjątko na świecie a więc i bakcyl chorobowy, chcąc istnieć musi mieć pożywienie. — Najwięcej pożywienia znajdują czy to robaki, czy bakcyle nieraz groźnych chorób, jak tyfus, cholera, etc., w drobnych odpadkach stałych i płynnych ciałek spożywczych. — Jeżeli n. p piekarnię chce się utrzymać w czystości wolną od jakiegokolwiek robactwa, musi się bezwarunkowo tym żyjątkom wzbronić do niej przystępu. Największym i najskuteczniejszym tępicielem robactwa jest — *głód.* Gdzie robak nie znajdzie pożywienia, tam on bezwarunkowo miejsca nie zagrzeje, ani się nie lęgnie. Baczyć przeto należy, aby lokal piekarniany był należycie i dobrze przewietrzany i zamiatany, unikać niepotrzebnej wilgoci rozlewania wody, zostawiania wolnej od pracy chwili mokrych ścierek w piekarni, jak niemniej dziury w podłodze stanowczo usuwać. Robak lgnie do wilgoci, chowa się w ciemnej kryjówce, a są robaczki, które się np. we wilgotnej szmacie przy działaniu ciepła, milionami mnożą się w ciągu jednej godziny.

Wskazanem też jest częste omiatanie ścian, przez co unika się — jak już w poprzednim zaznaczyłem numerze — wypadków znajdowania w pieczywie wapna, glinki etc. — Są to rzec można rzadkie w dzisiejszych czasach wypadki, ale jednak, nie tak bardzo rzadko słyszy się, że pewien piekarz w którego pieczywie zrozpaczona kucharka znalazła sznurek, a jakiś tłuścioch... pająka — został skazany przez sąd na 50 i więcej koron grzywny. — Zresztą porządny należycie uświadomiony i szanujący się majster, nie będzie lekceważył ogólnych praw hygieny, przeciwnie będzie dbał o to, aby swoim konsumentom dostarczać pieczywo *czyste,* wolne od niepotrzebnych nadziewek, już choćby stosując się do samiennej rady: *„nie czyń drugiemu co tobie nie miło“* — a chyba żaden z Kolegów nie jadłby smacznie z takim niepotrzebnym dodatkiem wypieczonej bułki.

Kończąc na razie krótką moją rozprawę w tym kierunku, mam nadzieję, że znajdzie ona oddźwięk u Szanownych Kolegów.

Andrzej Moliński.

WŁ. UMIŃSKI.

Wynalazek ognia i jego następstwa.

Ogień, jak twierdzą niektórzy uczeni, jest podwaliną wszelkiej kultury; bez niego nie masz postępu, bez niego człowiek pozostałby dotąd, jeśli nie bezbronną istotą, to ciemnym barbarzyńcą. Nie możemy sobie dziś wyobrazić, jak się ludzie obchodzili ongi bez tego dobroczynnego żywiołu, a nawet są tacy, co powątpiewają, czy istniała kiedykolwiek epoka, gdy jeszcze nie znano użytku ognia.

A jednak epoka owa nietylko istniała, ale ciągnęła się przez długie wieki; człowiek wynalazł ogień stosunkowo bardzo późno. Że człowiek może obyć się bez ognia, posiadamy na to dowody. Tak n. p. Eskimosowie jadają surowe mięso; nie opalają, pomimo niskiej temperatury, swych mieszkań, poprostu dlatego, że nie mają żadnego materyału palnego, prócz tranu, który służy im do oświetlenia. Australczycy znali wprawdzie ogień przed przybyciem Europejczyków, lecz nie mieli pojęcia o gotowaniu, ani o pieczeniu; i dziś jeszcze śpią w koronie ściętego drzewa, a zwierzynę tylko osmalają w płomieniu. Mieszkańcy wysp Taiti zupełnie nie znali ognia, gotowanych potraw. i nie widzieli wrzącej wody. Ujrzawszy po raz pierwszy ogień, uważali go za coś zdradliwego, podobnego do węża potwora, pożerającego drzewo. Pisarze starożytni, jak Pliniusz, Djodor, Pausanjasz, Plutarch i inni wspominają o ludach nieznających ognia.

---

dają żadnych lekarstw. Pobiegnij przyjacielu o dwie ulice dalej, czwarty biały dom z wieżycą na prawo, tam mieszka lekarz. Niedaleko od niego jest apteka; tylko mnie daj pokój, gdyż więcej nie wstanę.

— Ach kochany panie! Proszę pana na miłość boską! Moja matka może umrzeć tymczasem . . .

Okno zamknęło się z trzaskiem a za chwilkę pan aptekarz leżał już w ciepłej pościeli.

Z piersi młodzieńca wydarł się głuchy, bolesny jęk i odbił się pomrukiem w pustej mroźnej ulicy.

W trosce o życie ukochanej matki, biegł hyżością zająca do wskazanego mu domu. Uradowany spojrzał w górę, skąd przez okna padało na zewnątrz światło i gwar dochodził. Wpadłszy do kamienicy, kilkoma susami przebiegł schody, pierwszego piętra, gdzie na drzwiach wchodowych widniał napis:

Dr. Hugo von der Statten
lekarz i chirurg.

Z gorączkowym pośpiechem nacisnął biały guziczek. Natychmiast drzwi się otworzyły.

— Nareszcie Janie przychodzisz! — zawołał głos niecierpliwy. A dostałeś jeszcze wina? Czemuś o tem wcześniej nie pamiętał? Taki wstyd. . . .

— Ach, proszę mi wybaczyć, panie doktorze, matka mi nagle ciężko zachorowała. Czy nie mógłbym pana . . . .

— Kim pan jesteś?

— Ach, panie doktorze, pan mnie nie zna. Moja biedna matka . . . .

— Czyto ja sam tylko jestem doktorem na świecie? Obchodzę dziś zaręczyny i nie mogę gości pozostawić samych.

— Ach to niedaleko. Matka dostała nagle strasznych boleści . . .

— Tak, rozumiem — przerwał lekarz — cholera! W tym wypadku wedle rozporządzenia, chorą zająć się musi komisya choleryczna. O kilkadziesiąt stąd kroków na prawej bocznej ulicy, jest siedziba komisyi, idź pan tam prosić o pomoc, a tymczasem, zaczem chorą przewiozą do szpitala epidemicznego, niech pije dużo wody gorącej i naciera ciało wełnianemi szmatami. Dobranoc, życzę chorej polepszenia.

Drzwi się zamknęły. Młodzieniec słyszał jak kroki lekarza w długim marmurowym korytarzu zwolna ucichały, jak głośno brzęczały szklane naczynia, i jak wesoło wznoszono zdrowie. Usta mu drżały krzywione boleścią; pięści zacisnął z oburzenia.

— Mój Boże, żadnej pomocy, żadnej litości — zawołał w rozpaczy. Głos mu drżał, lecz ból szalony łagodniał, a z oczu wytrysły łzy. — Czy mam tak dalej chodzić jeszcze na próżno? Matka pozostawiona sama, może w tej chwili już umiera, a mnie przy niej nie będzie, aby choć posłyszeć jej ostatnie westchnienie. Nie — muszę wrócić.

(C. d. nast.)



Człowiek w epoce trzeciorzędowej i początku czwartorzędowej, kiedy w Europie panował klimat daleko łagodniejszy, mógłby się ostatecznie obyć bez ognia, tak samo, jak późniejszy człowiek jaskiniowy. Gotowanie i pieczenie także zjawia się późno, gdyż pierwsze ludzkie istoty były roślinożerne. następnie zaś przez długi czas spożywały na surowo pokarmy zwierzęcego pochodzenia.

Słusznie więc możemy zaliczyć ogień do wynalazków i to do najpłodniejszych w błogosławione następstwa. Należy jednak odróżnić dwie epoki: w pierwszej człowiek znał ogień i prawdopodobnie otrzymywał go z wulkanów, od piorunów, z płonących gazów podziemnych etc., ale skoro dobroczynny żywioł zgasł, nie potrafił go na nowo wzniecić; — w drugiej zaś epoce umiał już sam wskrzesić ogień.

Podania, rzecz godna uwagi, przypisują po większej części niebieskie pochodzenie ogniowi. Grecy wierzyli, że Zeus strącił w gniewie na ziemię Hefajstosa, bożka, który się zamienił w ogień. Indusi dawali ogniowi epitety „chmurolotnego" albo „ognistego ptaka" i t. d. Rzymianie utrzymywali, że Numa Pompiliusz za radą Egeryi wyłudził od czarnego dzięcioła tajemnicę, w jaki sposób błyskawicę można ściągnąć z nieba. Chińczycy posiadają także o pochodzeniu ognia mit, w którym dzięcioł odgrywa główną rolę.

Po większej części zasługę przyniesienia ognia na ziemię przypisywano ptakom co dowodzi, że człowiek pierwotny otrzymał prawdopodobnie dobroczynny żywioł za pośrednictwem elektryczności powietrznej tj. od pioruna. W każdym razie fakt zapoznania się rzdaju ludzkiego z ogniem, należy odnieść do niezmiernie odległych czasów; wszędzie obok szczątków człowieka, który, jak wiadomo zamieszkuje ziemię w ciągu kilkuset, a nawet więcej tysięcy lat — znajdujemy ślady ognia: węgiel, popiół, głownie, spalone kości i t. p.

W jaki mianowicie sposób rozniecono po raz pierwszy ogień?

Niestety musimy się ograniczyć do przypuszczeń i porównań. Przypomnijmy sobie, że człowiek w epoce kamiennej obrabiał już z gruba krzemień w celu otrzymania grotów i toporków. Nie mógł zaś spełniać tego inaczej, jak uderzając jeden kamień o drugi. Trudno przypuścić ażeby nie zauważono iskier tryskających przy takich uderzeniach i nie zrozumiano ich znaczenia. Wydaje się tedy bardzo naturalnem przypuszczenie, że pierwotnie otrzymywano ogień, uderzając kamieniem o kamień. Potwierdzenie tego domysłu znajdujemy, rozpatrując sposoby używane przez niektóre szczepy barbarzyńskie. Tak np. Aleuci i inne ludy zamieszkujące Alaskę, krzeszą ogień, uderzając toporkiem o przedmiot siarką potarty, ponad suchym mchem. Podobnie postępują południowo-amerykańscy Patagończycy, niektóre indyjskie plemiona w Ameryce Północnej i w Afryce Zachodniej. Starożytni Grecy i Rzymianie używali w tym samym celu pirytu, twardej rudy żelaza. Pliniusz przypisuje wynalazek tego sposobu niejakiemu Pyradesowi.

Nie jest jednak wykluczoną możliwość, że człowiek, wiercąc kość świdrem krzemiennym, albo trąc dwa kawałki drzewa jeden o drugi, spostrzegł, że wywiązuje się przytym ciepło, zdolne zapalić niektóre materyały palne, np. suche liście, mech itp. Sposobu tego używają przeważnie współczesne ludy dzikie, nie należy on jednak do łatwych; byłoby więc dziwnym gdyby pierwszy człowiek nim się posługiwał.

Najprościej postępują wyspiarze oceanu spokojnego. Na wyspach Hawajskich biorą gruby na dwa palce kawałek drzewa z rowkiem pośrodku, i przytrzymują go nogą, silnie przyciskając do ziemi. Następnie poruszają w rowku bardzo szybko cieńszy kijek, na stopę długi przytępiony na końcu trzymając go pochyło. Dwie minuty tarcia, połączonego z silnym ciśnięciem, wystarczyły zazwyczaj, aby wytwarzający się pyłek drzewny uległ zwęgleniu i wydał iskrę, którą chwytano na suchy mech albo hubkę.

Odmiennym jest nieco sposób, praktykowany przez Indian Ameryki Południowej; polega on na szybkiem wierceniu miękkiej pałeczki w zagłębieniu, zrobionym w kawałku twardego drzewa. Czynność tę Indianin spełnia, ujmując w dłonie wyprostowane kijek, i porusza nim ku sobie i od siebie naprzemiany.

Sposoby *niecenia ognia* przez *tarcie* i wiercenie, wymagają wielkiej wprawy i zręczności. Ulepszonym narzędziem jest świder ogniowy, którego używali Grecy starożytni, a który dotąd spotykamy u Eskimosów, Nowo-Kaledończyków i innych szczepów niecywilizowanych. W rowku na deseczce calowej grubości spoczywa wrzecionowata pałeczka drewniana, okolona cięciwą łuku kościanego. Eskimos naciska jedną ręką kawałek drzewa, w którym jest osadzony górny koniec pałeczki, drugą zaś porusza łuk w poziomej płaszczyźnie, nadając pałeczce szybki ruch obrotowy; tarcie wywołuje silne ciepło, od którego zapala się mech suchy. (C. d. n.)

Rozmaitości.

Z niniejszym numerem naszego pisma rozpoczynamy stale druk feljetonu, w którym zamieszczać będziemy powieści pouczającej i zajmującej treści. — W dzisiejszym numerze zaczęliśmy drukować wielce zajmującą powieść pod tytułem „*Za grzechy ojca*", osnutą na tle życia pewnej holenderskiej rodziny piekarskiej. —

Ciekawe cyfry. Wiedeńska „Oesterr. gewerbl. Arbeitgeber-Zeitung" pod datą 1. bm. zamieszcza odezwę wydaną do robotników przez Komitet zorganizowanych robotników", podającą nazwiska przewódców poszczególnych grup i stowarzyszeń socyalno demokratycznych którzy sprzeniewierzyli składany przez członków grosz, i sobie na cele osobiste przywłaszczyli. Liczby sprzeniewierzonych sum sięgają poszczególnie 1000, 1500 K. a ogółem wynoszą 120.451 Kor. Odezwa przestrzega dalej robotników aby nie byli łatwowierni, składając grosz w ręce takich „opiekunów" jak twierdzą „uciemiężonych" mas robotniczych. —

Ładne kwiatki, ani słowa!

O godzinę pracy. Sąd wiedeński rozpatrywał tym dniami skargę pewnego czeladnika piekarskiego, który; zaskarżył swego majstra o to, że tenże zapisał mu w jego książce roboczej jako czas trwania pracy, *jedną godzinę*. W skardze żądał dalej czeladnik wystawienia nowej książki, bez odnośnego, zdaniem jego, ujemnego świadectwa jednogodzinnej pracy. — Majster przyznał, że takie świadectwa w książce czeladnika zamieścił a to ponieważ czeladnik pracował u niego *faktycznie tylko jedną godzinę*, poczem pracę opuścił. —

Sąd po przeprowadzonej rozprawie oddalił czeladnika z żądaniem skargi, przyznając słuszność majstrowi, o ile że ustawa wyraźnie zakreśla, że w książkach robotniczych ma być zemieszczony *czas wstąpienia robotnika do pracy i wystąpienia jego z tejże.*

Ceny zboża i nabiału, wedle ostatniego sprawozdania Syndykatu Tow. rolniczych w Krakowie, utrzymały się przeważnie na poziomie dotychczasowym, a nawet przy życie i jęczmieniu poszły nieco w górę.

Odnosi się to jednak tylko do lepszych sort; — gorsze i średnie nie znajdują zgoła kupców.

Sprzedawano: pszenicę czerwoną nową od 9.50—10.00 K. jęczmień na krupy 7.20—750 K, jęczmień browarniany 8.00—8.50 K, owies dworski 7.80—8 10 K owies targowy 7 70—780 K. kukurydzę węgierską 7 20—730 K, otręby pszenne 4.70—4 80 K, otręby żytnie 4.50—4.·0 K, omiecicę 6.00—6·10 K, siano łąkowe 3.20—3.60 K, ziemniaki stołowe 2.00—2·50 K, rzepak zimowy 13.00—1350 K. Wszystko za 50 kg.

Jęczmień pastewny. Wiedeń 27|IX 13 00—14 00 K. *Lwów* 28|IX 14.40—15.00 K. za 100 kg.

Kukurudza Wiedeń 26|IX 12.80—13.50 & *Lwów* 28|IX 000.0000.00 K. *Peszt* 26|IV 11.10—11.12 K. *Tarnów* 28|IX 00.00—00.00 K. za 100 kg. *Podwołoczyska ros.* 0|0 00.00—00.90.

Masło. Wiedeń 23|IX deserowe 0 00—320 K. wiejskie 2.80—3 00 K, zwykłe targowe 2.40—250 K. *Kraków* 27|IX targowe 2 20—2.40 K. za 1 kg. *Hamburg* 23|IX stołowe I klasy 242.00—23.00 M, II klasy 210.00—220.00 M. III klasy 000.00 000.00 M. za 100 kg. *Berlin* 23|IX dworskie i spółkowe prima 240 00—242. M., tertia 216.00—23..00 M. za 100 kg.

Jaja. Wiedeń 23|IX prima 26—27 sztuk, sekunda 00—28 sztuk, konserwowanych w wapnie 30 | 31 sztuk 2 K, *Kraków* 27|IX 4.60—550 *Berlin* 27|IX·4.00—405·M. za kopę zachodnio-galicyjskich,

W sprawie kredytu rękodzielniczego, odbyło się w Krakowie dnia 4/10 br. w Izbie rękodzielniczej „na Kotłowem" posiedzenie delegatów cechów krakowskich należących do izby rękodzielniczej, w sprawie przedłożenia wydziału krajowego o organizacyi kredytu rękodzielniczego, które ma być w najbliższych dniach przedmiotem obrad Sejmu. — Prezes izby rękodzielniczej r. m. Piotr Kosobucki, przedstawił zgromadzonym projekt wydziału krajowego, tudzież drugi projekt krajowej komisyi dla spraw przemysłowych, opracowany w porozumieniu z komitetem rękodzielniczym i omówił je wyczerpująco. W tej ważnej sprawie zebranie uchwaliło jednomyślnie odpowiednią rezolucyę za najrychlejszem zorganizowaniem kredytu rękodzielniczego i utworzeniem krajowego urzędu dla popierania rękodzieł i przemysłu.

Rezolucyę przyjęto oklaskami i uchwalono wysłać delegacyę do marszałka kraju i wręczyć stosowną petycyę, której odpis ma być przedłożony także posłom sejmowym. W końcu postanowiono zaprosić i inne Izby rękodzielnicze w kraju, do wzięcia udziału w tej deputacyi.

Co znaczy wyraz „bojkot"? Wyraz ten jest pochodzenia irlandzkiego. W roku 1878 był rządcą olbrzymich dóbr angielskiego lorda w Irlandyi niejaki kapitan Boycott, który swem wyzywającem postępowaniem tak zniechęcił ku sobie chłopów, iż podczas żniw nie dostał ani jednego robotnika. Wynikła z tego ogromna szkoda, a kapitan Boycott uciekł do Ameryki. Z Irlandyi dostało się słowo "bojkotować" do Anglii a stąd rozpowszechniło się po całej Europie i Ameryce. Bojkot oznacza społeczną lub gospodarską zmowę przeciw jednostce lub pewnej warstwie ludzi, i ma na celu w niczem ich nie popierać.

Myszy powodem podrożenia cen mąki. W niejednym roku zdarzyło się, że myszy polne, rozmnożywszy się w ogromnej ilości, zniszczyły pszenicę do tego stopnia, że w niektórych nawet większych miejscowościach brakło pszenicy a co zatem odbiło się ujemnie na cenach mąki.

Tępienie myszy, przy zastosowaniu dotychczasowych środków, chybiało nieraz celu, a co najwyżej postępowało bardzo powoli. Trucie bowiem myszy odbywało się przez wkładanie do pojedynczych nor mysich trucizn, jak strychnina, arsenik etc. zmeiszanych z chlebem. Obecnie prof. Loefler w Berlinie wynalazł nowy sposób gromadnego szybkiego tępienia myszy a to za pomocą tyfusu mysiego. Środek ten pod nazwą „tyfus mysi", są to bakterye epidemiczne w rurkach szklanych w płynie. Takim płynem napuszcza się np. 4. kawałki chleba i wkłada się do czterech w różnych stronach położonych nór mysich na łanie polnem. To wystarczy aby w krótkim czasie myszy do szczętu wygubić, myszy bowiem zarażają się tyfusem, roznoszą między siebie zarazę i giną natychmiast. Wystarczy, jak mysz jedna koło drugiej przesunie się, aby zarazić się i nie być więcej szkodliwą.

Tyfus mysi, nie jest wcale dla ludzi szkodliwym, dlatego prawdopodobnie znajdzie on wszędzie w krajach rolniczych szerokie zastosowanie, a nadto wpłynie on po części dodatnio na przemysł piekarski, którego głównym artykułem jest mąka.

Hale targowe. W piątek dnia 7. b. m. odbyło się w Magistracie krakowskim posiedzenie miejskiej komisyi aprowizacyjnej w sprawie hal targowych. Po dłuższej dyskusyi, w której omawiano stosunki targowe Krakowa, uchwalono, że budowa hal targowych jest konieczną i wybrano komitet, który ma się zastanowić nad ilością tychże i nad miejscem gdzieby je należało zbudować; następnie magistrat wypracuje szkice, które przedłożone zostaną sekcyi ekonomicznej i komisyi aprowizacyjnej.

† Marya Konopnicka, wysoko przez nasz naród ceniona poetka i powieściopisarka, zmarła dnia 8. bm. we Lwowie w zakładzie leczniczym „Kisielka" w 64. roku życia. — Osierociła ona naszą literaturę polską, w której tak wdzięcznie i porywająco umiała przemawiać do duszy ludu. Konopnicka jako poetka „epoki pozytywizmu", zajęła bardzo wybitne i na wskróś samoistne stanowisko, nietylko we współczesnej dobie naszej literatury, ale także w całym jej rozwoju dziejowym. Stąd słuszne uznanie, jakie Konopnicka w społeczeństwie naszem sobie zjednała.

Wszystkie pisma nasze, a także zagraniczne, poświęcają jej obszerne nekrologi, zaczem i my na tem miejscu odzywamy się serdecznemi słowy: „*Cześć Jej pamięci!*"

Drukowanie statutu „Krajowego związku stowarzyszeń majstrów w piekarskich" z braku miejsca rozpoczniemy w najbliższym numerze „Gazety piekarskiej."

RADY.

Przypominamy Sz. Kolegom majstrom, że wpisy uczniów piekarskich do szkoły piekarskiej w Krakowie odbyły się w dniach 12. 13. i 14 z. m. Regularna nauka rozpoczęła się dnia 15. września i obejmuje III. kursa. Ponieważ wielu uczniów jeszcze do szkoły zapisanych nie zostało, przeto Zarząd szkoły wzywa wszystkich pp. majstrów *posiadających uczniów obowiązanych do uczęszczania do szkoły*, **by takowych natychmiast, wpisali**, jeśli chcą uniknąć następstw ustawą przewidzianych.

Ktokolwiek ucznia nie wpisze *najpóźniej do 30 b. m.*, Magistrat uczyni to sam z urzędu a odnośnego opieszałego majstra ukarze dotkliwie.

Radzimy więc Sz. kolegom zastosować się rychło do rozporządzenia Władzy w tym kierunku, tembardziej że rozporządzenie to dotyczy wyszkolenia przyszłych czeladników a potem majstrów, z jednej strony, a z drugiej przewiduje surowe kary za zaniedbanie tego słusznego obowiązku. —

P. Pierzchalski fotograf przy ul. Karmelickiej w Krakowie l. 12, prosi nas o podanie do wiadomości Sz. kolegów, że fotografie członków II wiecu piekarzy w Krakowie w bieżącym roku odbytego, zamawiać można u niego każdego czasu, także kartą koresponnencyjną.

Bezinteresowne pośrednictwo ofiarujemy Sz. Kolegom przy przyjmowaniu czeladników piekarskich, w szczególności na żądanie podajemy w „Gazecie piekarskiej" adres majstra poszukującego czeladnika. Aby więc ogół mógł z tego korzystać, byłoby wskazanem by każdy z Sz. Kolegów majstrów występującemu od niego z pracy czeladnikowi zwrócił, uwagę na rubrykę „Gazety piekarskiej" p, t. „*Poszukują czeladników*", a także aby czeladnicy tacy, sami się do redakcyi naszej zgłaszali.

Wyjaśnień w sprawach organizacyi naszej chętnie udzielamy ustnie i pisemnie każdego czasu.

Zawiadamiamy niniejszem, iż w kancelaryi redaktora p. Leona Bałuka został otwartym *telefon*. **Numer jego jest 1068.** Odtąd z prowincyi w ważnych sprawach można się porozumieć będzie telefonicznie. Ponieważ nie wszyscy wiedzą jak się używa telefonu, więc dajemy krótkie pouczenie: woła się wprzód stacyę Kraków gdy ta już jest, z odnośnym urzędem telefonicznym połączona, następnie prosi się o numer 1068 i słuchawkę trzyma się w ręku, gdy zadzwoni aparat, woła się „halo" zapytuje kto jest i następnie mówi treść rozmowy.

Generalne zastępstwo na Galicyę wyrobów słodowych głośnej fabryki „Hanna" na Morawie otrzymał p. Leon Bałuk. Fabryka ta wyrabia niezbędne dziś w piekarstwie domieszki słodowe, tak w płynie jak i w mączce. Kto zna wartość tych przetworów kto raz tylko spróbował, ten z pewnością stanie się stałym ich odbiorcą.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.